

世界中のレストランを紹介する美食ガイド「LA LISTE(ラ・リスト)」にて **Dining 33 が「Game Changer Award」を受賞** ～開業 2 周年を記念した「2 周年特別コース」を 11 月 1 日(土)から提供～

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長:辻慎吾)が運営する「Dining 33」(麻布台ヒルズ森 JP タワー33 階 Hills House 内)が、10 月 22 日(水)に駐日フランス大使公邸で発表されたフランス発の美食ガイド「LA LISTE(ラ・リスト)2026」において「Game Changer Award」を受賞しました。また、オープンから 2 周年を迎え、今まで支えていただいたお客様に感謝の意を込め、「2 周年特別コース」を 11 月 1 日(土)～11 月 30 日(日)の 1 ヶ月間の期間限定で提供しています。



「LA LISTE(ラ・リスト)」は、「ミシュランガイド」や「世界のベストレストラン 50」とは異なる視点を持つガイドとして注目を浴びているフランス発の美食ガイドです。食の世界、特にレストランや料理業界において、革新的な取り組みや強いコミットメントを通じて大きな変化をもたらしている人物や団体に贈られる賞「Game Changer Award(ゲームチェンジャー・アワード)」を、今回「Dining 33」が受賞。「Dining 33」の山地裕也マネージャーと津野一平シェフが、10 月 22 日(水)に駐日フランス大使公邸で開催された日本レセプションに出席し、この名誉ある賞を受け取りました。

また、「Dining 33」では、11 月 1 日(土)から 11 月 30 日(日)まで、開業 2 周年を記念した「2 周年特別コース」を展開しています。開業 2 周年を祝うにふさわしい、フォアグラやウニなどの高級食材を贅沢に取り入れたメニューを心ゆくまでお楽しみください。

<本件に関するお問い合わせ先>

ヒルズハウス PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 中村 (080-7637-4594)、寺島 (080-4652-3813)、吉田 (080-7687-8670)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: hillshouse @ssu.co.jp

Hills House

■LA LISTE(ラ・リスト)について

LA LISTE (ラ・リスト) は、世界中に存在するさまざまなジャンルのレストランを、公平かつ公正に紹介するガイドとして 2015 年にフランスで誕生した美食ガイドです。200 カ国の 4 万以上のレストラン、パティスリー、ブーランジェリー、ホテルを、モバイルアプリを通じて紹介しています。世界中のどこにいても、近隣や外国の優良の店を検索することができる LA LISTE は、料理のジャンルによる強弱や、特定の評論による偏りを可能な限り避け、全てのレストランに光を当てたいという、創始者フィリップ・フォールの思いが原点となっており、独自の視点と公平性を保ちながら、世界の食・ホスピタリティ業界に貢献する店舗の活動とメッセージを伝えています。「Game Changer Award (ゲームチェンジャー・アワード)」は特にレストランや料理業界において、単なる料理の技術や美味しさを超えて、革新的な取り組みなどで大きな変化をもたらす、社会的なコミットメントを評価する賞です。



<Dining 33 の受賞のポイント>

1. 「大規模チーム組成と高度なオペレーション教育」プログラム

2023 年 11 月に開業した麻布台ヒルズ 森 JP タワーの 33 階に立地し、通常の大規模レストラン（およそ 100 席規模）を大きく上回る全 170 席を有する「Dining 33」には、総勢 100 名のスタッフが在籍しています。シェフおよびシェフパティシエが率いる厨房・パティシエチームと、総支配人を中心とするサービスチームが緊密に連携し、一人ひとりが「お客様の笑顔」のために尽力する組織体制を構築しています。全スタッフが「常に一段上のホスピタリティを目指して学び続ける」教育・研修プログラムを導入。スタッフ一人ひとりの成長を促進しながら、サービス品質とモチベーションの双方を高める仕組みとして機能しています。プロフェッショナルが互いに刺激し合い、学び続ける環境づくりを通じて、継続的なサービス向上を目指しています。スタッフ一人ひとりの意識と技術が融合し、記念日から日常のひとときまで、訪れる全てのお客様に特別な体験を届けています。

Hills House

2. 「グランビストロ」という新しい食のスタイルを確立

カジュアルなビストロの心地よさをそのままに、本格的なフランス料理と洗練されたサービスを融合させた「グランビストロ」という新しい食のスタイルを確立。シェフ、バーテンダー・ソムリエ、サーバー、パーソン、レセプションニストといった各分野のプロフェッショナルが連携し、「本格的なガストロノミーの水準と、居心地の良いカジュアルな雰囲気」を両立させたホスピタリティデザインが高く評価されました。

3. 「ジャポニゼ」の体現と「地域資源を活かした食のサステナビリティ」の追求

「Dining 33」は、三國清三氏が提唱する「確かなフランス料理の骨格に、日本の風土や文化を深く取り入れ、新たな食の価値として創造する」"ジャポニゼ"の思想を、料理のみならず、器やしつらえ、サービス内容に至るまで随所に取り入れています。また、持続可能な社会の実現を目指し、“地産地消”を積極的に推進。伝統的な江戸東京野菜をはじめとする都内近郊の農産品や、江戸前の魚介類、さらには三國氏の故郷・北海道の食材などを積極的に使用することで、**食材の移動距離（フードマイレージ）**を短縮し、**鮮度と味わいを最大限に引き出すとともに、CO₂排出量削減にも貢献する、環境に配慮した取り組みを実践しています。**

■山地 裕也 Dining 33 マネージャー コメント



この度、権威ある「LA LISTE 2026」において「Game Changer Award」という荣誉ある賞を賜り、大変嬉しく思っております。大規模なレストランでは、とかくクオリティの維持が課題となりがちです。私たちは、料理、サービスの両面において、その壁を乗り越えるため、組織づくりとシステム化を強く意識し、徹底して取り組んでまいりました。この受賞は、現場のスタッフ全員がこの方針を理解し、真摯についてきてくれたからこそ得られた評価だと感謝しております。Dining 33では、細かな点にまで徹底的にこだわりを追求するため、時に厳しい要求があったかもしれ

ません。その厳しさの先にこそ、スタッフ一人ひとりの成長、そしてチーム全体の未来と躍進があると確信しております。今回、大規模な店舗でありながらも、決して手を抜かず、クオリティを最優先する姿勢を評価いただけたことは、私たちの大きな財産です。今後もこの姿勢を貫き、常に成長し続ける店舗として、お客様に最高の美食体験をお届けしてまいりますので、どうぞご期待ください。

■津野 一平シェフ コメント



この度の「LA LISTE 2026」の「Game Changer Award」受賞は、私たちが毎日200名を超えるお客様を日々お迎えする大型店舗の業態において、料理とサービスのクオリティを維持し続けている点をご評価いただいた結果であり、大変光栄に感じています。200皿を超える料理を前菜からデザートまで、常に同じクオリティで提供し続けることは、当然果たすべき使命であるも、集中力と技術が求められる難しい挑戦です。この取り組みを世界的な賞に認めていただけたことは嬉しく思います。

Hills House

海と山に恵まれた日本は、世界でも類を見ない素晴らしい食のポテンシャルを秘めていると思っています。この地の利を活かさない手はないと考え、フランスの食材だけにとらわれずに日本の食材を積極的に活用しています。「Game Changer Award」の受賞は私たちにとって大きな喜びですが、これは決してゴールではありません。私たちはお客様あつての存在です。今後も、お客様を第一に考え、日々の美味しい料理と質の高いサービスを提供し続けてまいります。食が持つ「驚き」や「可能性」をもっと発信し、食の楽しさ、そしてフランス料理の奥深さと素晴らしさを、一人でも多くの方に体験していただきたいと思っています。ぜひ、Dining 33 へお越しください。

■浅井 拓也シェフパティシエ コメント



この度の「Game Changer Award」受賞は、私たちが目指してきた「グランビストロ」という新しいフランス料理のスタイルが評価されたことであり、大変光栄に感じております。Dining 33 は三國ムッシュが提唱した「グランビストロ」という、伝統的なフランス料理のエッセンスはそのままに、誰もが日常の中でカジュアルに楽しめるスタイルを実現し、それが老若男女の方に楽しんでいただけたのではないかと思います。また、たくさんの人に美食の喜びを届けることができるのが広い空間と多くの座席を持つ Dining 33 の魅力の一つです。そのスケールの中で一皿一皿のクオリティを維持し続けることは、決して容易なことではありません。今回の受賞は、高い意識を持ち続け、日々の努力を重ねてくれた全スタッフの「チーム力」の賜物であり、この「Game Changer Award」は、まさに全スタッフ一丸となって獲得した賞だと考えています。今後も、お客様にとっていつでも心地よく、そして美味しいフランス料理を楽しめる場所であり続けるよう、スタッフ一同、邁進してまいります。

■開業 2 周年を記念した「2 周年特別コース」

「2 周年特別コース」では、日頃のご愛顧に心より感謝を込めてフォアグラやウニなど選りすぐりの高級食材を用いた贅沢なコースをご用意しています。アミューズは香ばしく焼き上げたガレットの中に、アクセントとして季節の焼き茄子と甘みを凝縮させたトマトコンフィを添えた「ガレット焼き茄子とトマトコンフィのコンディマン」、前菜はフォアグラと秋の香り豊かなセップ茸を使用した「フォアグラセップ茸 3 種のソース」と、ウニを貝の旨味を効かせた出汁でのばし、胡麻のペーストによる豊かな香りとコクを加え、サクラエビとコライユのパウダーを添えた海の旨味と香りが愉しめるスープ「ウニの旨味」の 2 皿をご用意しました。メインは「サーモンのミキュー ヴェルヴェーヌの香り」と「志筑鴨のコットロティ ビーツ エピス」をご提供いたします。デザートは青森県産の紅玉を使用した「タルトタタン」で締めくくります。一皿ごとに、旬と贅沢を五感で味わえる特別なコースをお楽しみください。

Hills House

●フォアグラ セップ茸 3種のソース

香ばしくポワレしたフォアグラにセップ茸のコンフィを添え、セルバチコのほろ苦さ、ウフ・ブイエ（フランス風のスクランブルエッグ）のまろやかさ、トリュフの芳醇な香りが楽しめる3種のソースで多彩な味わいを表現しました。3種のソースが重なり合うことで、奥行きのある特別な一皿に仕上がっています。



●サーモンのミキューイ ヴェルヴェースの香り

グリエの焼き色を付けたサーモンのミキューイに、旬のカリフローレ、マスの卵、シブレットを美しくあわせました。ヴェルヴェースのソースで仕上げることで、クリーミーな舌触りの中に爽やかな後味が広がる、上質で洗練された味わいの一皿です。



●志筑鴨のココットロティ ビーツ エピス

茨城県産の志筑鴨を使用し、表面に香ばしい焼き色を付けた後、バターでじっくりと火を入れたロティに仕上げました。スパイシーなココナツミルクのカレーソースが鴨肉の旨味を引き立てます。さらに、季節のカブをベニエ状に仕上げ、志筑鴨のもも肉で作った芳醇なソーセージと、鴨の味わいを引き立てるビーツを添えることで、味覚と食感の豊かな層を演出しました。ひと口ごとに広がる香りと旨味のハーモニーを、特別なひと皿としてお楽しみください。



Hills House

●タルトタタン

青森県産の香り高い紅玉を使用した、しっとりとしたタルトタタン。上には、クルミの香ばしさを際立たせたアイスクリームと、クルミの香りをまとった軽やかな泡をあしらいました。鮮やかな赤色のソースは、りんごの皮から抽出した自然な色合いで仕上げ、味わいとともに目にも美しいアクセントを添えています。ひと口ごとに、紅玉とクルミの香ばしさが重なり合い、豊かな味覚のハーモニーをお楽しみいただける特別なデザートです。



<コース内容>

- ・アミューズ ブーシュ
- ・前菜①：フォアグラ セップ茸 3種のソース
- ・前菜②：ウニの旨味
- ・魚料理：サーモンのミキュイ ヴェルヴェーヌの香り
- ・肉料理：志筑鴨のココットロティ ビーツ エピス
- ・デザート：タルトタタン
- ・お茶：マカイバリ茶園のオーガニックダージリンティーと洋梨のブリュレ



ウニの旨味



洋梨のブリュレ



コース全体

<本件に関するお問い合わせ先>

ヒルズハウス PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：中村（080-7637-4594）、寺島（080-4652-3813）、吉田（080-7687-8670）

TEL：03-6894-3200 FAX：03-5413-3050 E-mail：hillshouse @ssu.co.jp